

# Salmonete con setas

## INGREDIENTES

### INGREDIENTES SALMONETE

- 1 filete de salmonetes (por pax)
- 2 lt aceite

### INGREDIENTES SETAS

- 2 dientes de ajo
- 100 gr cebolla
- 200 gr setas (mezcla)
- c/s aceite de oliva y sal

## ELABORACIÓN SALMONETE

1. Limpiar y eviscerar los salmonetes de manera que queden completamente limpios.
2. Sacar los lomos de los salmonetes y desespinarlos
3. En el momento de su uso, masajear primero el salmonete de forma que erizemos las espinas hacia arriba y después someterle a una cocción de fritura muy alta para que las escamas queden crujientes y comestibles, y el interior del pescado sonrosado y jugoso.

## ELABORACIÓN SETAS

1. Picar el ajo y la cebolla en brunoise.
2. Poner el ajo con un poco de aceite en una soute o sartén a fuego lento, cuando empiece a dorar agregar la cebolla y pochárla.
3. Limpiar las setas y dependiendo de su tamaño, cortar para conseguir un tamaño uniforme.
4. Cuando la cebolla este pochada, agregar las setas y pochárlas durante 5 minutos.

*Emplatado poniendo una cucharadita de setas y sobre estas el salmonete frito*



# Pez espada con risotto de mostaza



## INGREDIENTES

### INGREDIENTES PEZ ESPADA

- 600 gr. pez espada
- 100 ml. leche
- 10 gr. miel
- 20 ml. salsa soja

### INGREDIENTES JARABE DE PIMIENTO

- 200 gr. pimiento rojo
- 50 gr. azúcar
- 10 ml. de aceite de oliva

### INGREDIENTES ACEITE DE RÚCULA

- 100 gr. rúcula
- 50 ml. aceite de oliva

### INGREDIENTES RISOTTO DE MOSTAZA

- 100 gr. arroz arborio, carnaroli (o "bomba")
- 400 ml. fumet
- c/s de pez espada (los trozos que nos quedan después de cortar el pez espada)
- 1 puerro
- 40 gr. mostaza Dijon
- 50 ml. de vino blanco
- c/s aceite de oliva
- c/s pimienta de Sechuan
- c/s sal.

## ELABORACIÓN PEZ ESPADA

1. Cortar en forma de lingote de 3x3x8 aproximadamente, introducir en bolsa de vacío y agregar la mezcla de leche, soja y miel, sellar e introducir durante 24 horas en nevera.
2. Poner a baja temperatura a 50°C durante 15 minutos. Escurrir y marcar en plancha hasta que este dorado

## ELABORACIÓN RISOTTO

1. Lavar y picar el puerro en brunoise.
2. Cortar el pez espada en tacos de 1x1 centímetros.
3. Poner la piel del pez espada con un poco de aceite de oliva en la soute para extraer la grasa y así aportar su sabor al risotto. Cuando haya soltado la grasa, retirar la piel.
4. Agregar el puerro y pochárla a fuego medio, cuando empiece a coger una tonalidad dorada, añadir el vino blanco y los dados de pez espada, pochárla 1 minuto.
5. Agregar el arroz y sofreír hasta que coja un color traslúcido.
6. Agregar la mostaza e ir incorporando el fumet cazo a cazo mientras revolvemos para emulsionar el almidón del arroz con el fumet. Cuando el arroz ha absorbido el fumet, agregamos otro cazo, en el momento que el arroz esté al dente agregar la pimienta picada y seguir el proceso anterior hasta que esté en su punto.

## ELABORACIÓN JARABE DE PIMIENTO ROJO

1. Tritura el pimiento con el azúcar hasta que este muy fino. Colar
2. Poner en un cazo y reducir hasta que coja una textura cremosa, esto será aproximadamente cuando haya reducido a la mitad, en este momento agregamos el aceite y revolvemos con la ayuda de una varilla hasta que desaparezca la sensación de aceite en la superficie.

## ELABORACIÓN ACEITE DE RÚCULA

1. Escaldar la rúcula, secar, mezclar con el aceite tritura y colar.